



## FALANGHINA DEL SANNIO









### DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

È un prodotto ottenuto dalle uve Falanghina criomacerate e vinificate in bianco e a freddo. Ha colore paglierino e profumi floreali caratteristi. Il sapore è asciutto, armonico e fresco. Eccellente l'abbinamento con antipasti e primi piatti di pesce, pasta e carni bianche, grigliate di pesce e di verdura, mozzarella, etc. Temperatura di servizio 9-10 °C .



A wine which is obtained from Falanghina grapes which undergo cold maceration without the skins. It is straw coloured with characteristic floral scents. It has a dry, fresh harmonious flavour. Excellent with starters and fish, pasta and white meats, grilled fish and vegetables, mozzarella cheese etc. Serving temperature: 9-10°C.



	bordolese nobile		falanghina 100%
	750 ml x 6		13 vol. min.
	100 (25x4)		5 g/l min.
	8 005372 338005		9 - 10 °C



CANTINA DI SOLOPACA  
*fondata nel 1966*